(伊)デロンギ社製

ご使用の前に、必ずお読みください。

取扱説明書

デロンギ
エスプレッソ・カプチーノ メーカー
バール
BAR20ESE

この度は、エスプレッソ・カプチーノメーカー「BAR20ESE」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にご使用していただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

目　次

安全上の注意

1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。

2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

⚠警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
⚠注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

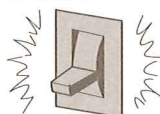
4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

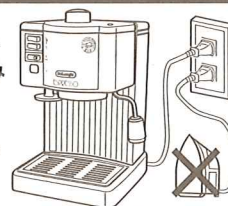
：発火注意　：感電注意　：高温注意　：禁止行為

：分解禁止　：強制／指示　：プラグをコンセントから抜く

電源について

⚠警告
・電源は、「**15A 125V**」と記されている家庭用の**壁面のコンセント**から**直接**とってください。

⚠注意
・電源は、家庭用**交流100V／50-60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

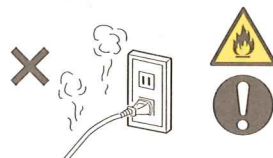
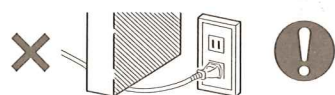
・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。なお、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差し込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

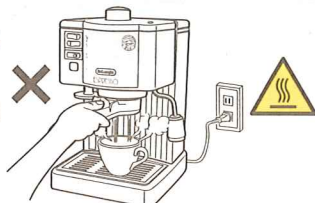
プラグについて

・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

⚠注意
・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

電源コードについて

・電源コード／プラグが**破損したり異常に熱くなる**場合は、**直ちに使用を中止し**、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（裏表紙参照）**に、電源コード／プラグの交換を依頼してください。

・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、**大切に扱ってください。**
・使用中は、電源コードが**本体に触れないように**してください。

使用上の注意：お湯や蒸気について

・給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくる**お湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。**
・**コーヒー抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。**

・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管は、**使用中および使用後しばらくは熱い**ので、触れないでください。

使用上の注意

・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**正しく、しっかりと**固定してください。
・電源スイッチを入れる前に、必ず**スチームノブが閉じている**ことを確認してください。
・使用中はタンク内の水量をチェックし、**空だき**に注意してください。
　※使用中、タンクに水を補充する場合は、一旦、エスプレッソ抽出スイッチを切り、スチームノブを閉じてください。
・**万一、異常が発生した場合は、直ちに全てのスイッチを切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。**

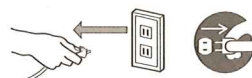
・本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。
・**使用しないときは**、スチームノブを閉じて、全てのスイッチを切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**
・水がかかったり、湿気の多い場所でのご使用は、お止めください。
・タンクには、**規定量（MAX表示）まで**水を入れてください。

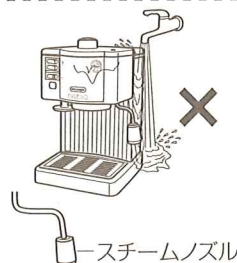
次のページに続きます。→

安全上の注意（続き）

お手入れについて

警告

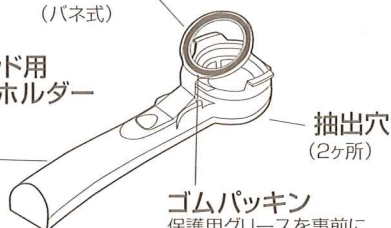
・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き、**本体や各部が**冷えてから、**行ってください。

注意

・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。
・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
・牛乳の加熱／泡立てなどで**スチームノズルを使用した後は、必ずお手入れをしてください。**

仕様

製品名称／型式番号		エスプレッソ・カプチーノ メーカー／BAR(バール)20ESE
電圧／周波数		交流100V／50・60Hz
消費電力／ポンプ圧		1000W／〜15気圧
外形寸法／質量		幅190×奥行215×高さ295㎜／約3.3kg（本体のみ）
給水タンク容量		最大（MAX表示まで）1.0L
電源コードの長さ		1.8m
材質	本体	ABS樹脂
	水タンク	ポリプロピレン樹脂
	ボイラー	ステンレス・スチール

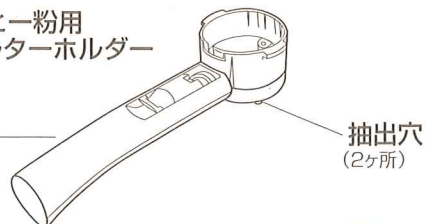
付属品

《カフェ・ポッド抽出用》

カフェ・ポッド専用フィルター

同梱品
・カフェ・ポッド収集袋（1枚）
・お試し用カフェ・ポッド

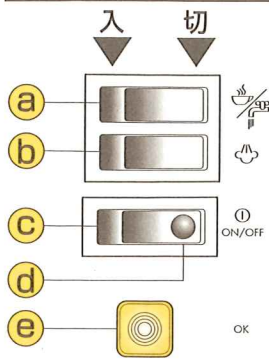
《コーヒー粉抽出用》

1杯用フィルター（コーヒー粉専用）

2杯用フィルター（コーヒー粉専用）

計量スプーン
1杯分のコーヒー粉は
計量スプーン小山盛り＝
約8〜10gが目安。

各部の名称とはたらき

入　切

ⓐ
ⓑ
ⓒ ON/OFF
ⓓ
ⓔ OK

ⓐ エスプレッソ抽出スイッチ
エスプレッソ抽出用のスイッチ。スイッチを入れると給湯口から高圧力で熱湯が噴き出る。
※このスイッチを入れてスチームノブを開けると、スチーム管／ノズルから熱湯が出る。

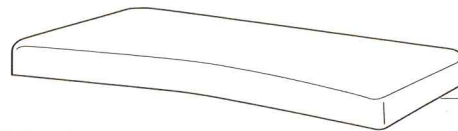
ⓑ スチームスイッチ
入れる：蒸気をつくる
切　る：熱湯をつくる

ⓒ 電源スイッチ
スイッチを入れると電源ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まる。

ⓓ 電源ランプ

ⓔ OKランプ
熱湯および蒸気が適温になると点灯する。

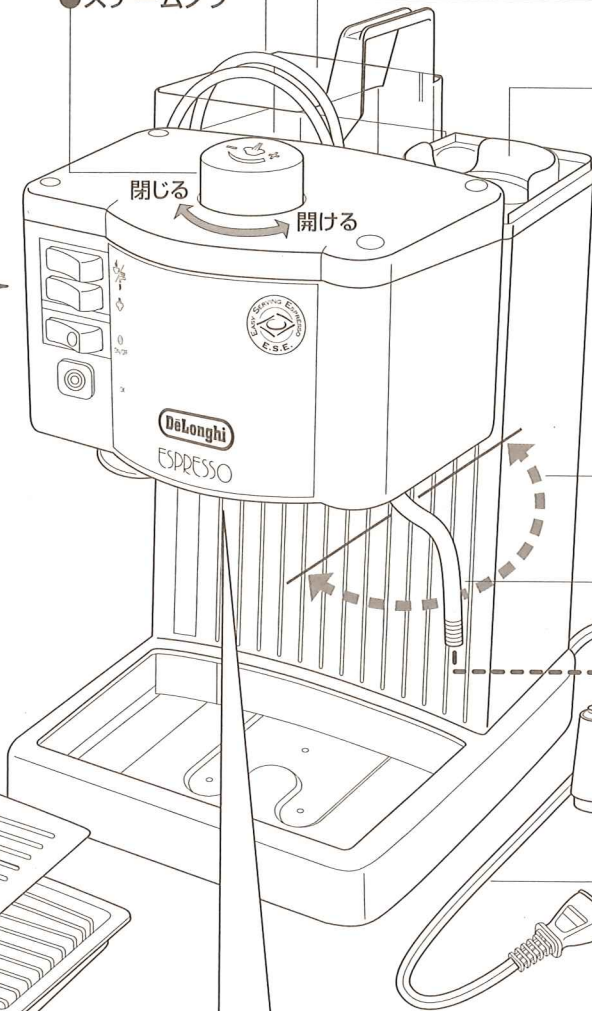
カバー

●揚水チューブ（2本）
タンク内の水をボイラーに吸い上げたり戻したりする。

左に回す（開ける）とスチーム管／ノズルから熱湯または蒸気が出てくる。

●スチームノブ

閉じる
開ける

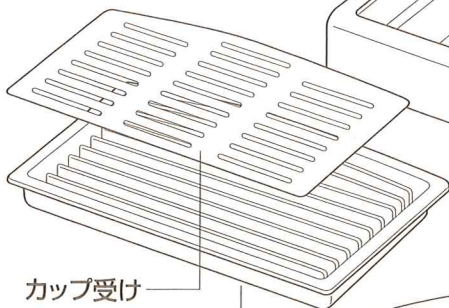
●タンク（水を入れる）
新鮮な水を、MAX表示まで入れる。

フィルター入れ

回転範囲
ご注意：これ以上、無理に回さないでください。

●スチーム管
スチームノブを開けると熱湯および蒸気が出てくる。
⚠高温注意：使用中、使用直後は熱いので、触れないでください。

●スチームノズル
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取り付ける。

電源コード

プラグ

カップ受け
トレイ

凹部分（2カ所）

プレッサー
（取外し可）

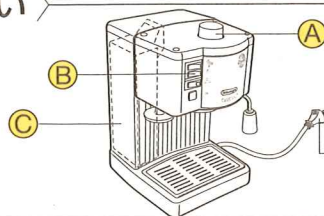
●給湯口
ポンプの圧力で、小さな孔から熱湯を噴き出す。

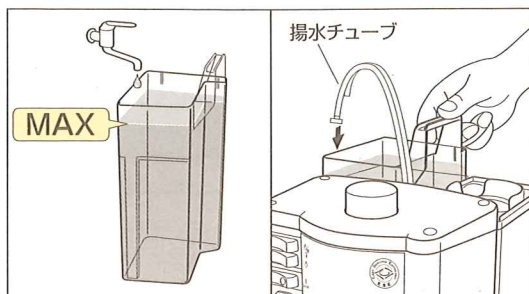
下から見た図

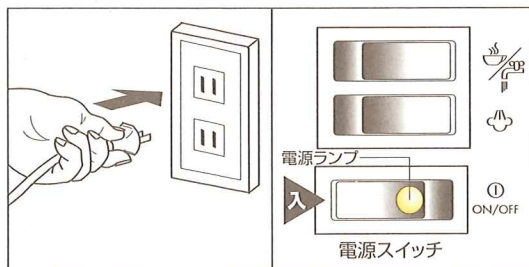
内部洗浄

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーや給湯管、スチーム管）の洗浄を行ってください。
※付属品の洗浄は、P.16「お手入れのしかた」を参照してください。

〈 使用前、以下の点をご確認ください 〉

Ⓐ スチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ 各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ 本体から給水タンクを取り出します。
Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**MAX表示**まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をねじれないように、注意しながらタンク（水中）に差し込んでください。その後、カバーをします。
※MAX表示までの水量＝1L

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

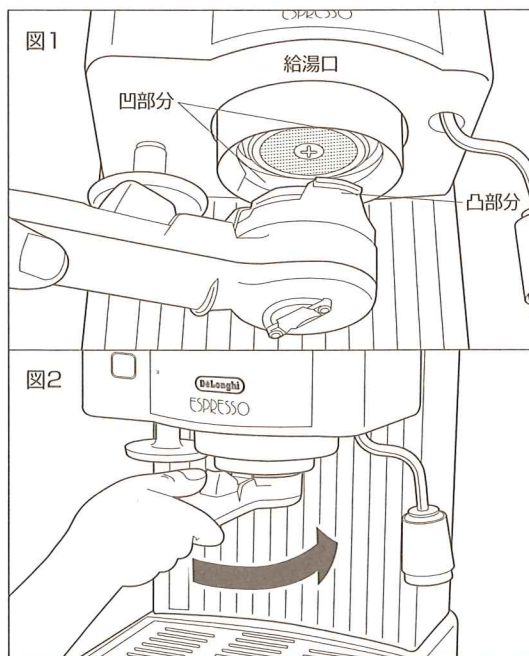
プラグを**壁面のコンセント**に**直**に差し込み、電源スイッチの**左側**を押します。電源が入ると同時に、**電源ランプが点灯**します。

3 フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

（ここではカフェ・ポッド用フィルターホルダーで図解します。）

空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、フィルターホルダーの**凸部分**が給湯口の**凹部分**に合うように**柄を左側にして**下から押し込み（図1）、そのまま**柄をできる限り右に回して**（図2）、正しくしっかりと固定します。

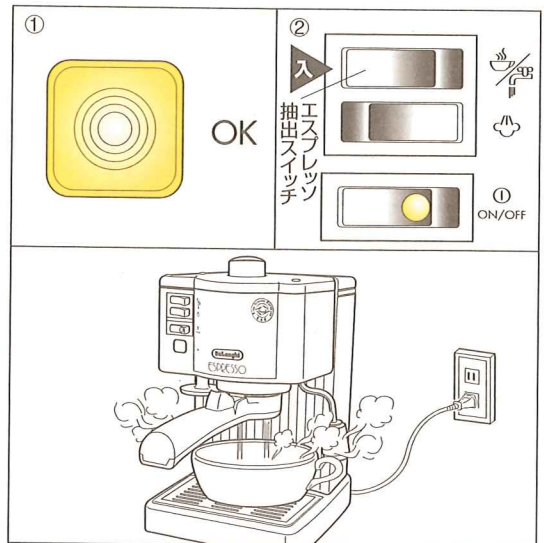
取り付け後、フィルターホルダー抽出穴の下に排水（熱湯）用の大きめのカップを置いてください。

ご注意 ： **給湯口からフィルターホルダーを外す場合は、柄を左に戻します。**

⚠ **高温注意：給湯中には絶対に外さないでください。熱湯でヤケドをする危険があります。**

4 エスプレッソ抽出スイッチを入れる

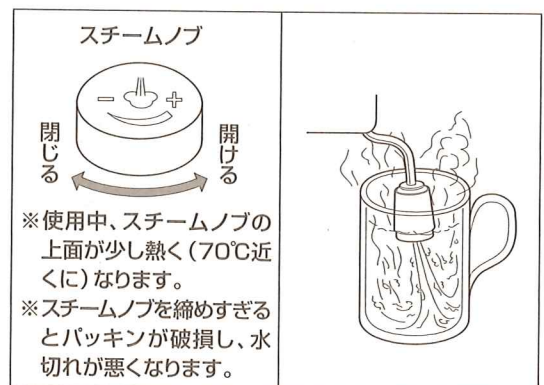
エスプレッソ抽出スイッチを入れ、フィルターホルダー抽出穴から熱湯が出てきたら一旦エスプレッソ抽出スイッチを切ります。しばらくして、**OKランプ点灯後**（①）、エスプレッソ抽出スイッチを入れます（②）。フィルターホルダー抽出穴から熱湯が出てきますので、カップの八分目までたまったら、エスプレッソ抽出スイッチを切り（＝給湯が止る）、カップのお湯を排水（※）してください。次に、深めのカップをスチーム管（スチームノズル）の下に置きます。
※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。

ご注意：**給湯中、OKランプが点いたり消えたりしますが、故障ではありません。**

⚠高温注意：**給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ヤケドの危険があります。**

5 スチームノブを開け、エスプレッソ抽出スイッチを入れる

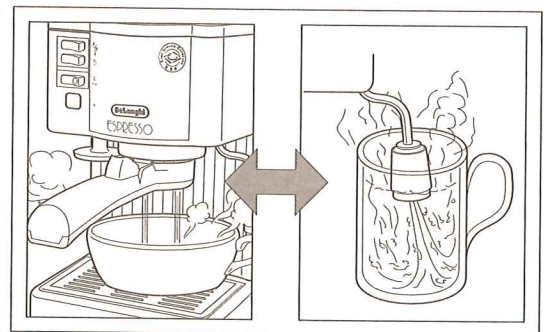
スチームノブをゆっくりと**左に回し（＝開ける）**、エスプレッソ抽出スイッチを入れます。スチーム管（スチームノズル）の先から熱湯が出てきます。カップの八分目までたまったら、**エスプレッソ抽出スイッチを切り、スチームノブを閉じて（締めて）給湯を止めます。**

⚠高温注意：**カップを外すときは、必ず熱湯の出が止った後にしてください。**

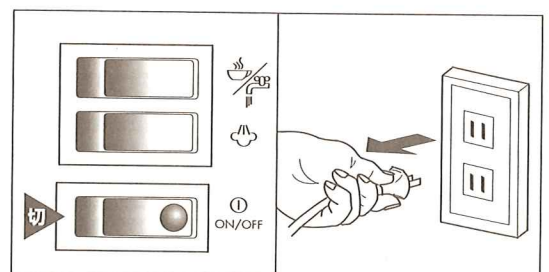
※使用中、スチームノブの上面が少し熱く（70℃近くに）なります。
※スチームノブを締めすぎるとパッキンが破損し、水切れが悪くなります。

6 手順 4 5 を、5〜6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4 5 を交互に5〜6回繰り返します。

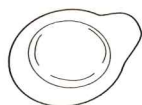
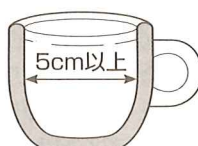
ご注意：**途中でタンクの水が無くなった場合は、エスプレッソ抽出スイッチおよび電源スイッチを切り、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。**

⚠高温注意：**フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。**

✻ 洗浄後は・・・・

全てのスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）

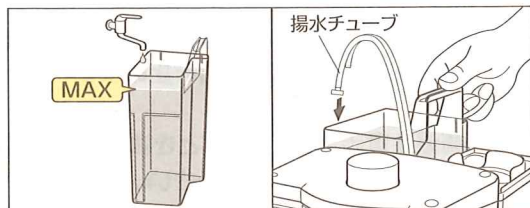
フィルター／フィルターホルダーは冷えてから取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出（I）：カフェ・ポッドを使う

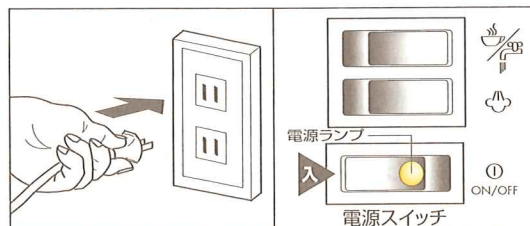
厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

〈ご用意ください〉

カフェ・ポッドは・・・・	水は・・・・	カップは・・・・	フィルターホルダーは・・・・
※1コ（1杯分）しかセットできません。ご使用（抽出）は1回限りです。	新鮮で澄んだ水道水や軟水（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターなどが適しています。 ※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。	エスプレッソ用のカップには、約60～80mLの容量で、肉厚のものをお選びください。	カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。

〈使用前、以下の点をご確認ください〉

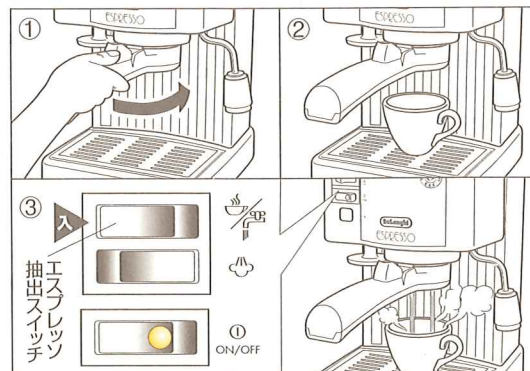
Ⓐ スチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ 各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ 本体から給水タンクを取り出します。
Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**MAX表示**まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をねじれないように、注意しながらタンク（水中）に差し込んでください。その後、カバーをします。
※MAX表示までの水量＝1L

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを**壁面のコンセント**に**直**に差し込み、電源スイッチの**左側**を押します。電源が入ると、**電源ランプが点灯**します。

3 フィルターとカップの湯煎をする

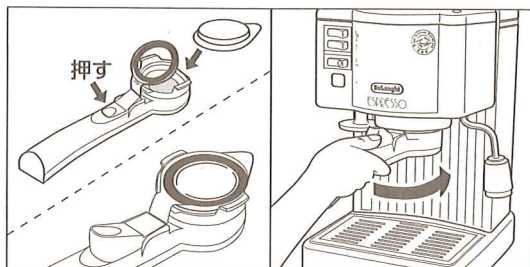
（P.5「内部洗浄」の手順3～4を参照）

①**カフェ・ポッド用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの**抽出穴**（2つ）の真下に、使用するカップを置きます。
③**OKランプ点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れる**と抽出穴（両方）から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、エスプレッソ抽出スイッチを切り、給湯を停止します。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

5 カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

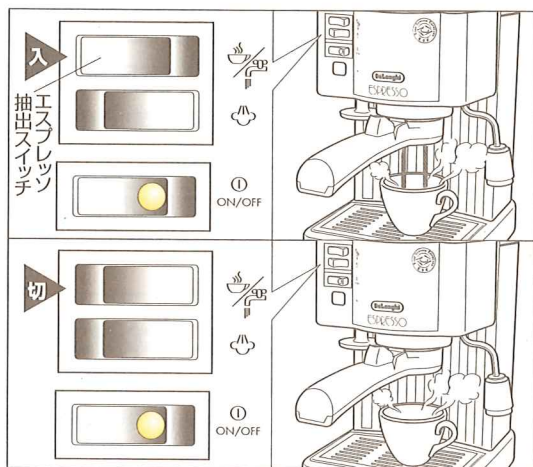
フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起こし、(フィルターの上に)カフェ・ポッドの端が柄の反対に向く様にセットします。次に、フィルターホルダーの**柄をできる限り右に回して**給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

※カフェ・ポッドは、1コ(1杯分)しかセットできません。また、ご使用(抽出)は1回限りです。

6 OKランプの点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れる

OKランプ点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れます。給湯口からポンプ圧で熱湯を噴き出し、エスプレッソの抽出を始めます。カップに30cc(★)ほど抽出したら、エスプレッソ抽出スイッチを切ってください。

★・エスプレッソ1杯分の抽出量=約30cc
・30cc抽出に要する時間(抽出時間)=約20秒

※抽出中OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調節をしているためで、故障ではありません。

警告 抽出中、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ポンプの高圧力がかかっているので危険です。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

使用済のカフェ・ポッドは同梱のカフェ・ポッド収集袋で再利用もできます。

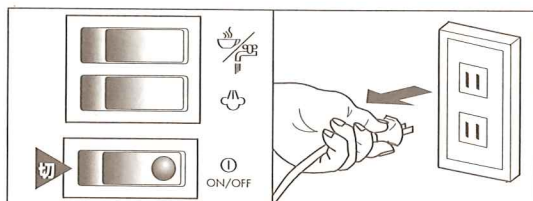
エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを紙の縁をつまんで取り出します。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3~7を繰り返してください。

注意点
・一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

* 停止する

全てのスイッチを切ります。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。

エスプレッソの抽出(II):コーヒー粉を使う

本格的なエスプレッソを作る/抽出するために、それに適した**コーヒー粉(挽き具合)**と**水**、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は‥‥

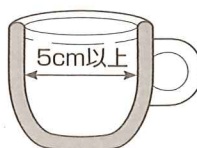
"エスプレッソマシーン用"と表記された極細挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびパーコレーター用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

水は‥‥

新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**(日本の硬度:90mg/L以下)の**ミネラルウォーター**が適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

カップは‥‥

エスプレッソ用のカップには約60~80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは‥‥

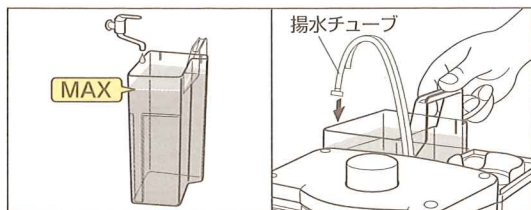
コーヒー粉用のフィルター(2種)とフィルターホルダーを使います。

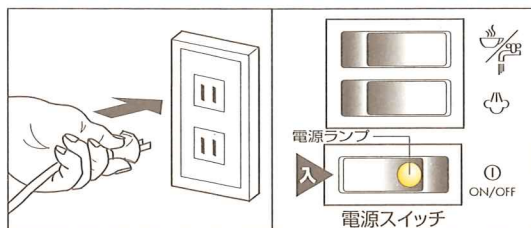
〈使用前、以下の点をご確認ください〉

Ⓐ スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
Ⓑ 各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ 本体から給水タンクを取り出します。
Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。

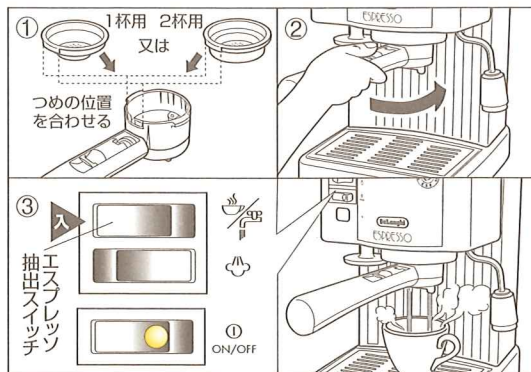
1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**MAX表示**まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をねじれないように、注意しながらタンク(水中)に差し込んでください。その後、カバーをします。

※MAX表示までの水量=1L

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを入れる

プラグを**壁面のコンセント**に**直**に差し込み、電源スイッチの**左側**を押します。電源が入ると、**電源ランプが点灯**します。

3 フィルターとカップの湯煎をする

(P.5「内部洗浄」の手順3~4を参照)

1杯用又は2杯用の**コーヒー粉用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし(①)、給湯口にしっかりと取り付けます(②)。フィルターホルダーの**抽出穴**(2つ)の真下に、使用するカップを置きます。**OKランプ点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れると**(③)抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、エスプレッソ抽出スイッチを切り、給湯を停止します。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

5 フィルターにコーヒー粉を詰め、ホルダーを再び給湯口に取り付ける

湯煎したフィルター（フィルターホルダーにセット済み）に、付属の**計量スプーン**を使って、適量（★）のコーヒー粉を入れます。次に、**プレッサー（取外し可）**で、コーヒー粉を平らに**軽く押し詰めてください。**

★
- 1杯用：計量スプーン小山盛り1杯　（約8～10g）
- 2杯用：計量スプーンすりきり2杯弱（約13～14g）

ご注意：フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。

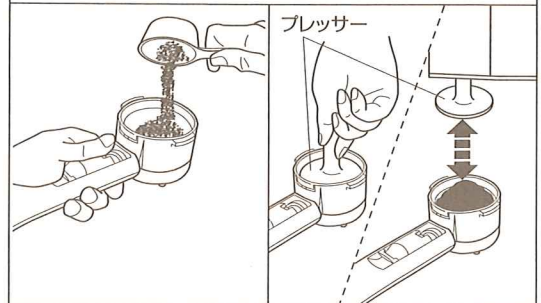
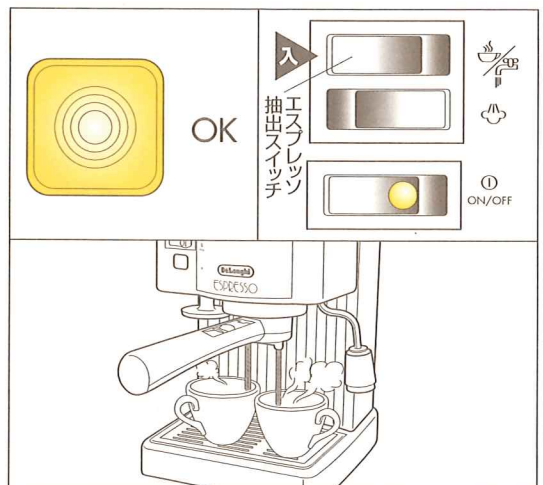
次に、フィルターホルダーの**柄をできる限り右に回して**給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

6 OKランプの点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れる

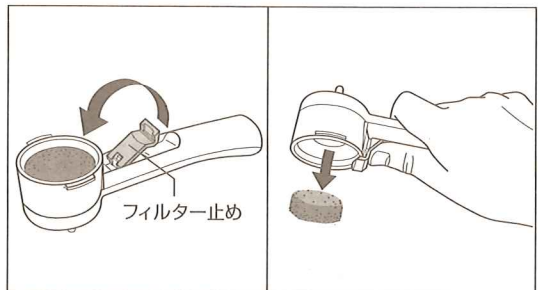
OKランプ点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れます。給湯口からポンプ圧で熱湯を噴き出し、エスプレッソの抽出を始めます。カップに30cc（★）ほど抽出したら、エスプレッソ抽出スイッチを切ってください。

★・エスプレッソ1杯分の抽出量＝約30cc
・30cc抽出に要する時間（抽出時間）＝約20秒

※抽出中OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調節をしているためで、故障ではありません。

警告 抽出中、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。ポンプの高圧力がかかっているので危険です。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄から**フィルター止め**を起こし、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

注意点
- 一度抽出したコーヒー粉は再び使用できません。毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

エスプレッソの抽出(II):コーヒー粉を使う(続き)

8 給湯口の洗浄(※一日の最後の抽出後に行います)

その日の最終抽出後には、必ず給湯口の接続部や小さな孔などに付着したコーヒー粉を洗い流してください。フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置いて、エスプレッソ抽出スイッチを入れます。洗浄後、エスプレッソ抽出スイッチを切ります。

※ 停止する

全てのスイッチを切ります。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。

エスプレッソ抽出の基本(コーヒー粉を使う場合)

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本(標準)的な抽出方法をマスターしてください。
30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

抽出量:約30cc　　抽出時間:約20秒

★1度にエスプレッソ2杯(2カップ)分を抽出する場合は、粉の量を約13〜14g(目安)にしてください。
★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

おいしいエスプレッソの条件

豆の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合(粒度)を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

粗い ⟵ ⟶ 細かい
薄くなる ⟵〈コーヒー濃度〉⟶ 濃くなる
短くなる ⟵〈抽出時間〉⟶ 長くなる

抽出時間:約20秒

粉の詰め具合

フィルター内のコーヒー粉の詰め具合(密度)を、プレッサーに押しつける力の強弱で調整します。

薄くなる ⟵〈コーヒー濃度〉⟶ 濃くなる
短くなる ⟵〈抽出時間〉⟶ 長くなる

粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り1杯(約8〜10g)を基準に、少しずつ増量していきます。

約8g(小山盛り) ⟶ 約10g(中盛り)

薄くなる ⟵〈コーヒー濃度〉⟶ 濃くなる
短くなる ⟵〈抽出時間〉⟶ 長くなる

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

クレマ

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層=クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ=**赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2〜3mmの長く消えない層が自然にできます。**
抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。
※アラビア種100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。

- 抽出が足りないエスプレッソ(10秒前後の抽出) ▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出が過ぎたエスプレッソ(30秒前後の抽出) ▶ 濃い茶色の泡になる

カプチーノの作り方

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用容器（ピッチャー）をご用意ください。

〈 ご用意ください 〉

牛乳は・・・・

新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳**をご使用ください。
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

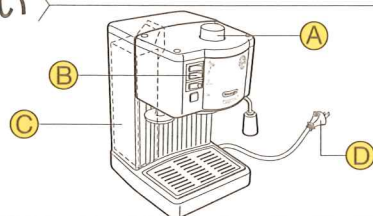
泡立て容器は・・・・

約250～350mLの容量で、取っ手のある**金属製（ステンレスなど）のもの**が最適です。
※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいので、不向きです。

カップは・・・・

カプチーノ用のカップには、約120～150mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

〈 使用前、以下の点をご確認ください 〉

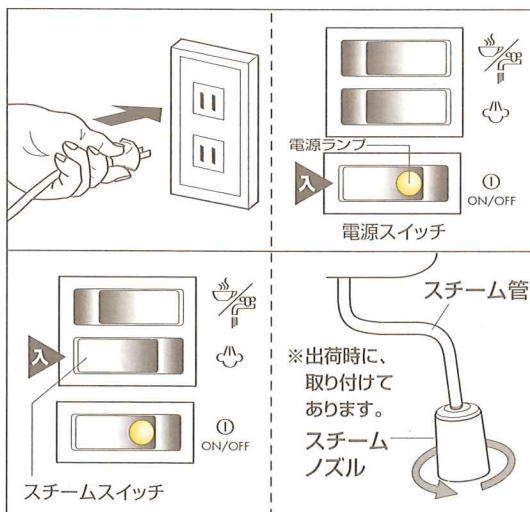
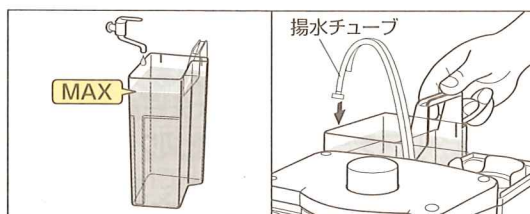
Ⓐ スチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ 各スイッチの右側を押し、「切」の状態にします。
Ⓒ 本体から給水タンクを取り出します。
Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの**MAX表示**まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻します。この時、忘れずに**揚水チューブ**2本をねじれないように、注意しながらタンク（水中）に差し込んでください。
その後、カバーをします。
※MAX表示までの水量＝1L

2 プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチとスチームスイッチを入れる

プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、電源スイッチを入れます（＝電源ランプ点灯）。

蒸気を作るには、必ず**スチームスイッチを入れてください。**
スチームスイッチを切った状態では、適切なスチームが出来ません。
また、事前に、**スチーム管の先にスチームノズル**（ネジ込み式）**を取り付けてください。**

ご注意：エスプレッソの抽出や給湯を利用する場合には、スチームスイッチを切ってください。

次のページに続きます。→

カプチーノの作り方（続き）

3 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て容器（ピッチャー）に入れた牛乳を、スチーム管／スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

①**新鮮で冷えた牛乳**を、**ピッチャーの約1/3〜1/2まで**入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。

②（スチームスイッチを入れ）**OKランプが点灯**したら、**スチームノブ**を3〜5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

③（OKランプ点灯時）**スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳の中に浸け**、ピッチャーを傾けた状態で**スチームノブを全開にします。**
スチームノズルの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱して**スチームミルク**を作ります。

> 泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。

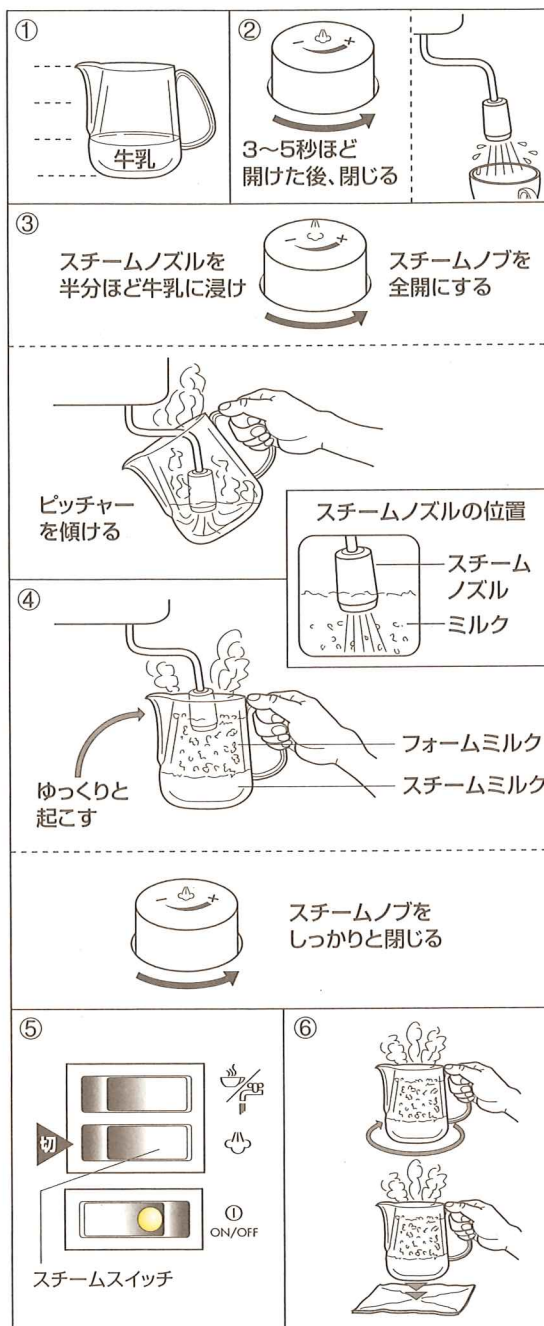
④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触ると熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますのでピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、**スチームノブを閉じて、蒸気の出を止めます。**

⚠高温注意：**スチームノズルから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。**

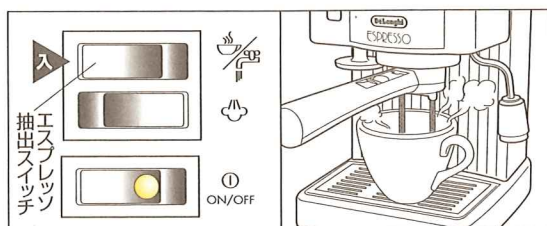
⑤蒸気の出が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外し**スチームスイッチを切ります。**

⑥ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、**空気とよく混ぜ合わせてください。**泡が細かくなり、長持ちします。

※スチーム管を無理に回したり、強く下に引っ張ったりしないでください。

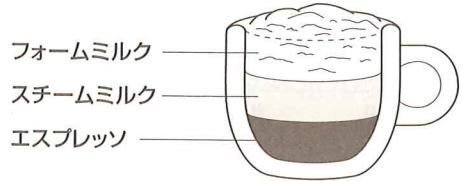
※OKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが適温の調整をしているためで、故障ではありません。

4 エスプレッソを抽出する

タンクに水を補充した後、**「エスプレッソの抽出」の手順を参照**して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※カフェ・ポッドで抽出の場合（P.7 3〜P.8 7）
コーヒー粉で抽出の場合（P.9 3〜P.10 7）

湯煎をする　エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎（P.7/P.9の手順3参照）を行ってください。これにより、サーモスタット（湯温調節）がエスプレッソ用に切り替わります。

5 エスプレッソに泡を盛る
（カプチーノの出来上がり）

抽出したエスプレッソに適量のミルク（**スチームミルク**）を注ぎ、スプーンを使って泡（**フォームミルク**）を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダー、シナモン等を添えてください。

フォームミルク
スチームミルク
エスプレッソ

※それぞれ1/3の量が目安です。

6 スチームノズルと給湯口の洗浄
（※一日の最後の使用後に必ず行います）

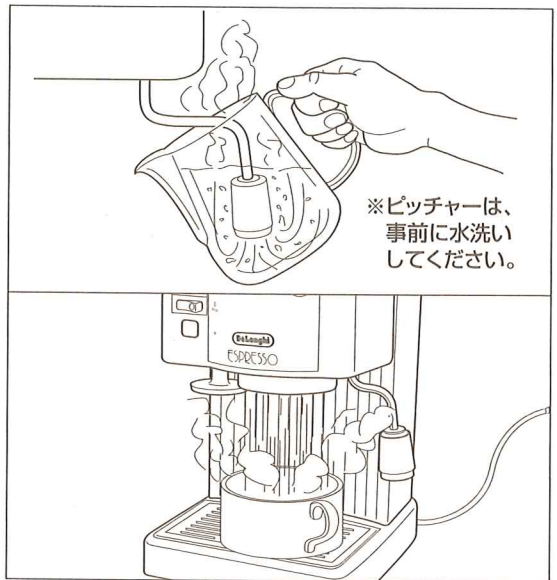
スチームノズルを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

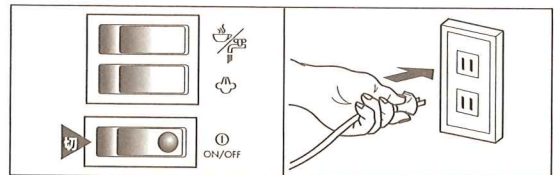
【スチームノズルの洗浄】

半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズル全体を浸け、スチームノブを開けます。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

※ピッチャーは、事前に水洗いしてください。

【給湯口の洗浄】

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、エスプレッソ抽出スイッチを入れます。洗浄後、エスプレッソ抽出スイッチを切ってください。

＊ 使用を停止する

全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。

カフェ・ラテの作り方

蒸気で**スチームミルク**を作り、エスプレッソに注ぎます。

① 新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの**2/3まで**入れます。

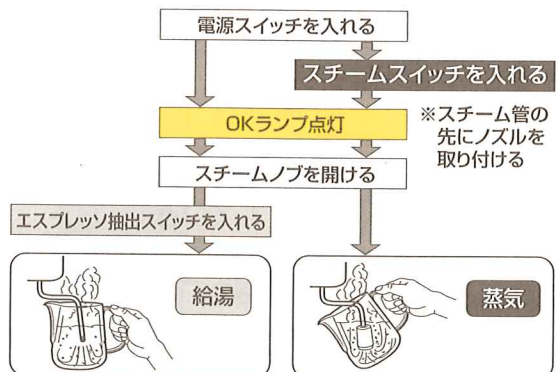
② スチームノズルを半分ほど牛乳に浸け、スチームノブを開けます。

③ピッチャーの表面に触れ、**「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がり**です。

※必要以上に加熱しないでください。

エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯（お湯）は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープ等を作るときに利用できますし、**蒸気**は、牛乳やワイン、スープなど（液体）の温めに利用できます。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

	状　　態	予想される原因		対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、すぐに消える	コーヒー粉抽出の場合	**抽出が不十分=抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調節する…** ▼
			・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	・プレッサーでやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける
			・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
			・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
			・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		全般	・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ・OKランプ点灯後に、エスプレッソ抽出スイッチを入れる
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	コーヒー粉抽出の場合	**抽出のしすぎ=抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調節する…** ▼
			・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	・プレッサーで軽く押す
			・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
			・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・やや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	コーヒー粉抽出の場合	・コーヒー粉の量が多い／詰めすぎ	・上記を参照する
			・コーヒー粉が古い	
		全般	・しばらく使っていない	・内部洗浄後、使用する
			・サーモスタットの温度設定がコーヒー抽出に合っていない（スチームを使った後、湯煎をしなかった）	・エスプレッソ抽出スイッチを入れて湯煎をする
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い ＝ フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している		・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳を使う
		・泡立て容器（ピッチャー）の形が不適当		・口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
		・スチームノズルの孔の目詰り		・針や楊枝で孔の通りをよくする

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

〈水洗いできません〉

本体表面、電源コード／プラグ

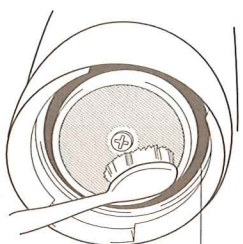
固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

- プラグをコンセントから抜いてください。
- 水に浸けたり、水洗いしないでください。

〈水洗いできません〉

給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてエスプレッソ抽出スイッチを入れ、給湯口からのお湯で洗い流します。

ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

- その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

〈水洗いできます〉

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。
コーヒーの脂分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

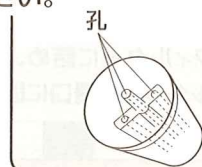
- **その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。**
- **使用後すぐは熱いので、冷えてから行ってください。**

注意：漂白剤は絶対に使用しないでください。

〈水洗いできます〉

スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順6（P.14）を参照してください。

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔の通りをよくしてください。

〈水洗いできます〉

カップ受け、トレイ、プレッサー

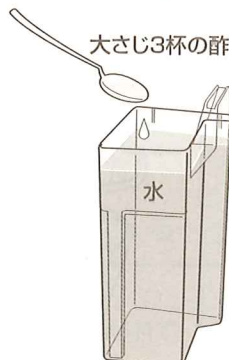
本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①タンクの水（MAX表示：1L）に**大さじ3杯の酢**を加え、電源スイッチを入れます。
※酢を入れすぎないようにご注意下さい。

②OKランプの点灯後、エスプレッソ抽出スイッチを入れ、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください。**

③タンクの水が無くなったら、今度は水（1L）だけで②の操作をします。

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご利用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、給湯の使い方などをよくお読みください。

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ／全てのスイッチを切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

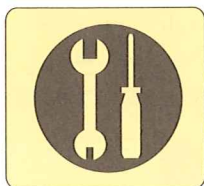
状態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）	・タンクに水が無い	・タンクに水（1L）を入れる
	・揚水チューブ（2本）が、タンクの中（水）に入っていない	・揚水チューブ（2本）をタンクに差し込む
	・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない	・ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻す
	・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
	・コーヒー粉が細かすぎる	・前回より粗くする
給湯口とフィルターホルダーの取付け箇所からお湯が漏れる（ポッドを使う場合）	・カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのゴムパッキンが破損、老朽化	・弊社サービスセンターに連絡する
給湯口とフィルターホルダーの取付け箇所からお湯が漏れる（コーヒー粉を使う場合）	・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンターに連絡する
	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーの詰め／押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）	・内部抽出弁の劣化	・弊社サービスセンターに連絡する
吸上げポンプ作動時に変な音がする	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れる
	・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない	・ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻す
	・内部チューブの破損・老朽化	・弊社サービスセンターに連絡する
蒸気の出が悪い／出ない	・タンクに水が無い	・タンクに水をいれる
	・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない	・ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻す
	・スチームノズルが目詰まりをおこしている	・すぐにとめてスチームノズルのお手入れをする（P.16参照）
蒸気が水っぽい	・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スイッチを入れる
	・スチーム管に水が溜まっている	・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする
内部洗浄の時（初めて使用される時）スチームノズルからお湯が出ない	・給水タンクに水がない	・給水タンクに水を入れる
	・揚水チューブが折れたり、ねじれて水を吸い上げない	・ねじれなどを直して、タンク（水中）に戻す

アフターサービス

1.使用中に異常が生じたときは、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

2.万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に **1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

3.保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4.真心点検のお勧め： 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（持込み）をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日：　　　年　　　月　　　日

5.デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンター（下記）までお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について▶再資源化費用は弊社が負担しますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について▶製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱又は送り状に「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン・サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30〜18:00まで）

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内4号ビル
修理について Tel. 0120-804-280/Fax. 045-450-3291
お問い合せ・ご相談について Tel. 0120-064-300/Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田 2-21-25
修理について Tel. 0120-692-885/Fax. 06-6368-2881
お問い合せ・ご相談について Tel. 0120-692-880/Fax. 06-6368-2881

デロンギ・ジャパン株式会社

本　社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル　Tel. 03-5256-6321（代）
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル　Tel. 06-6263-6116（代）